

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GRV80 Serie

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE**

George Foreman



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos electrodomésticos, se deben tomar medidas elementales de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use mitones para horno o agarraderas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise de cerca todo artefacto electrodoméstico que usen los niños o que se usen cerca de ellos.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe antes de agregar o retirar piezas y antes de limpiarla.
6. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado o después que el artefacto haya fallado o se haya dañado. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para inspección, reparación o ajuste eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto electrodoméstico puede causar lesiones personales.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cordón cuelgue de la mesa o “encimera” ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque cerca de un hornillo de gas o eléctrico, sobre el mismo o en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes. Deje que el líquido se enfríe antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.
12. Para desconectar, quítelo del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para uso doméstico únicamente

OTRAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este artefacto genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o cosas.

PRECAUCIÓN: Este artefacto está caliente durante su operación y retiene calor por algún tiempo después de apagarlo, Siempre use mitones o agarraderas para horno cuando maneje materiales calientes y permita que las partes de metal se enfrien antes de limpiarlas, No ponga nada encima de el artefacto durante su operación o mientras este caliente.

1. Antes de usar o limpiar este artefacto eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
2. El cordón de este artefacto debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Si este artefacto comienza a funcionar mal cuando esté en uso, desenchufe el cordón del tomacorriente inmediato. No use ni trate de reparar el artefacto si no funciona bien.
4. No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.
5. Deje suficiente espacio libre alrededor del artefacto cuando esté en uso para permitir la circulación de aire. No deje este artefacto muy cerca de cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables mientras esté en uso.
6. Este artefacto genera calor, no lo use abierto.
7. **Use una agarradera para levantar la tapa y poner o sacar comida de la superficie de cocción y así evitar algún accidente o lesión.**

Enchufe polarizado

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, hay una sola manera de colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no calza bien en el tomacorriente, hay que darle vuelta. Si aún así no encaja bien, comuníquese con un electricista idóneo. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

Instrucciones para el cordón corto

Este artefacto viene con un cordón corto para evitar que se enrede o que alguien pueda tropezar con el mismo.

No use un cable prolongador con este producto.

Enchufe de tres conductores con conexión a tierra

Si este aparato está equipado con un cable de tres conductores (enchufe de tres terminales) con conexión a tierra, puede enchufarse solamente en una toma de tres terminales. Este enchufe es un accesorio de seguridad. Si el enchufe no se adapta a la toma, hay que hacer que un electricista reemplace la toma obsoleta. No intente usarlo eliminando su función protectora.

Energía eléctrica

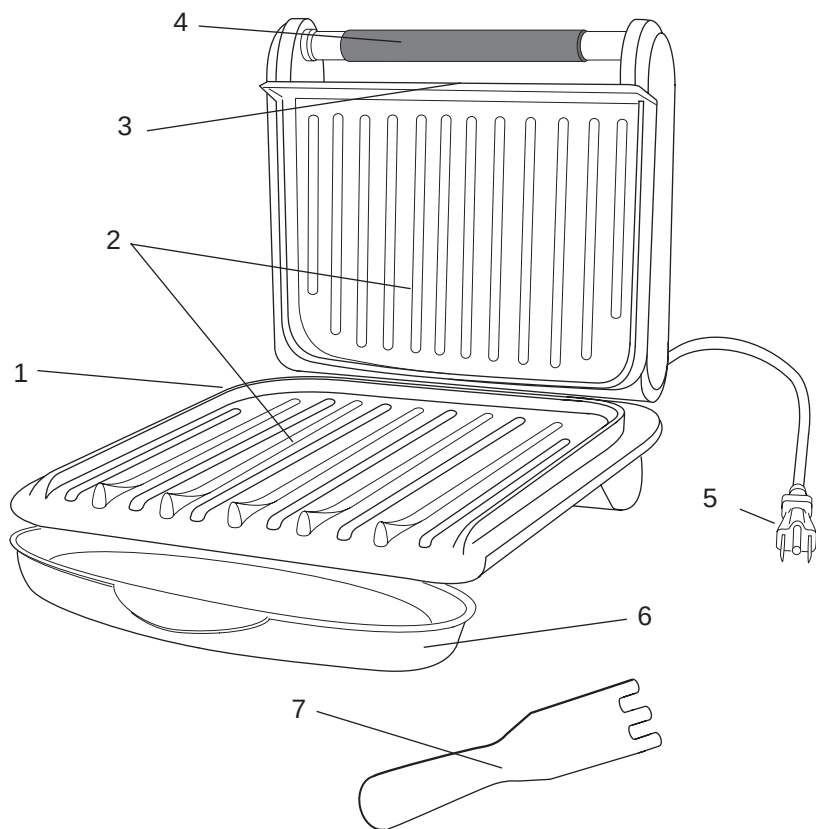
No sobrecargue el circuito eléctrico con otros aparatos electrodomésticos. Use este aparato en un circuito eléctrico separado.

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que pasen los plastificantes de la encimera o mesa u otro tipo de mueble, coloque posavasos o manteles individuales que **NO SEAN PLÁSTICOS** entre el artefacto y la superficie de la encimera o mesa.

Si no lo hace, es probable que se oscurezca o que se produzcan manchas permanentes o decoloraciones.

Componentes de la parrilla



1. Cuerpo de la parrilla
2. Placas acanaladas
3. Luz indicadora (LED)
4. Manija
5. Cordón
6. Bandeja colectora (Número de pieza 22619)
7. Espátula de plástico (Número de pieza 20166)

Uso de la Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, limpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
2. **Pre calentamiento:** Cierre la tapa y enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 V CA. La luz indicadora (LED) se ilumina para indicar que los elementos se están calentando. Deje que la parrilla se caliente.
3. Una vez que se apague la luz indicadora, use una “agarradera” para levantar la tapa con cuidado.
4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
6. Cierre la tapa y deje que la comida se cocine el tiempo necesario. (Consulte algunas sugerencias en la sección Recetas que se encuentra en la parte de atrás de este libro.) La luz indicadora se va a encender y apagar durante el uso. **No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.**
7. La comida estará cocida después del tiempo de cocción adecuado.
8. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, procure que la luz indicadora esté apagada (off, no está encendida) antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
9. Use una “agarradera” para levantar la tapa con cuidado.
10. Retire la comida con la espátula de plástico provista. Siempre use utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos ya que podría dañar la capa protectora de las placas acanaladas.
11. Una vez fría, puede retirar y vaciar la bandeja colectora. Asegúrese de que el líquido se ha enfriado antes de retirar la bandeja colectora.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Vuelta y Vuelta (145°F)*	A punto (160°F)*	Bien cocido (170°F)*
Filete de salmón	9 min.	11 min.	
Bistec de salmón	10 min.	12 min.	
Filete de trucha arco iris	5 min.	6 min.	
Bistec de atún	5 min.	7 min.	
Pescado blanco filete (3/4 pulg. de espesor)	3 min.	4 min.	
Camarones (cantidad: 26 a 30)		3 min.	
Hamburguesas de pavo, 4 onzas			6 min.
Hamburguesas de pavo, 8 onzas			7 min.
Chuletas de lomo de cerdo (sin hueso)		8 min.	10 min.
Hamburguesas, 4 onzas	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburguesas, 8 onzas	8 min.	9 min.	10 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)			9 min.
Salchicha		6 min.	8 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 1/2 pulg.)		4 min.	5 min.
Carne de res para fajitas (tiritas de 1/4 pulg)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Chuleta (con hueso)	7 min.	8 min.	10 min.
Bistec de lomo, NY, KC, (1/2" de espesor)	6 min.	7 min.	8 min.
Bistec de ojo de costilla (7/8" de espesor)	5 min.	6 min.	7 min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		8 min.	

NOTA: La mayoría de las carnes son de 1 pulg. de espesor. Estas son sólo recomendaciones. El tiempo de cocción varía según el gusto personal y el espesor del corte. Siempre compruebe el grado de cocción y utilice ingredientes frescos o refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res y de cordero hasta alcanzar una temperatura interna de 145°F. La carne de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 160° F y los productos derivados de las aves, hasta una temperatura interna de 170° F – 180° F para eliminar cualquier riesgo de bacterias. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 165° F.

* Temperatura Interna de la Comida.

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.

PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, procure que la luz indicadora esté apagada ("off", no encendida) antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.

2. **Limpieza del interior:** Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Limpie las placas con la esponja George Foreman diseñada especialmente para parrillas. Los restos caerán sobre la bandeja colectora.
3. **Residuos difíciles de limpiar:** Use una esponja para restregar que no sea metálica para limpiar los platos.
4. Vacíe la bandeja colectora y limpie con agua jabonosa tibia. Pase un trapo para secar.
5. **Limpieza del exterior:** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
6. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
7. **NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
8. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.
9. Sujete la tapa superior con la mano mientras limpie la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, recuerde que debe colocar la bandeja colectoras en la parte delantera de la **parrilla** para atrapar la grasa durante la cocción.

El desayuno de un campeón sin sentimiento de culpa

Puede comenzar su día con una tortita hecha con carne de salchicha que no sólo tiene buen sabor sino que también es saludable. Esta salchicha jugosa y muy sabrosa acompañada de un bollo al estilo campestre se sirve como desayuno completo. Elija pechuga de pavo molida, la cual contiene menos grasa que la carne negra de pavo molida con piel. El pavo, en especial la carne blanca, es una buena fuente de niacina, un componente de la vitamina B, la cual es importante para mantener el sistema nervioso saludable.

1 clara de huevo ligeramente batida

1/3 taza de cebolla picada fina

1/4 taza de manzanas disecadas en trozos, o bien 1/2 taza de manzana deliciosa picada fina

1/4 taza de pan rallado sazonado

2 cucharadas de perejil fresco

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de salvia molida

1/2 cucharadita de nuez moscada

1/4 cucharadita de pimienta negra

1/8 cucharadita de pimienta de cayena

1/2 libra de pechuga de pavo molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, la cebolla, las manzanas disecadas o frescas, el pan rallado, perejil, sal, salvia, nuez moscada, pimienta negra y pimienta de cayena. Agregue la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en nueve tortitas de 2 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla. Coloque las tortitas en la parrilla. Cierre la tapa. Cocine 3 a 4 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color.
- Porciones: 8 - 9 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Salchicha a la tejana de George

Una salchicha bien condimentada con un verdadero sabor a la cocina del sudoeste estadounidense. Estas salchichas para el desayuno son fabulosas cuando se las acompaña con verduras saltadas o con una salsa de tomates fresca y huevos revueltos. Compre carne de res molida sin grasa en un 90% para lograr una salchicha que sea lo más magra posible. La carne magra en un 90% tiene 9 gramos de grasa, de los cuales 4 gramos son de grasas saturadas; mientras que la carne magra en un 73% tiene 18 gramos de grasa y 7 de esos gramos son de grasas saturadas.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 taza de cebolla picada fina
1/4 taza de pan rallado sazonado
1/4 taza de ajíes verdes cortados en cubitos
1 diente grande de ajo, picado fino
2 cucharadas de cilantro fresco
1 cucharada de vinagre de sidra
1-1/2 cucharadita de chile en polvo
1/4 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, ají verde, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, sal y pimienta de cayena. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho tortitas de 2 1/2 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla. Coloque las tortitas en la parrilla de a 8 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine durante 4 a 5 minutos, o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; volteo una o dos veces.
- Porciones: 8 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Poderosa hamburguesa de George Foreman

Una sabrosísima hamburguesa que realmente sabe mejor que todas las otras hamburguesas de carne. Vale la pena una buena comida con poco contenido de carne. Para reducir las grasas saturadas de una hamburguesa, puede disminuir la cantidad de carne y suplirla con ingredientes vegetales. A esta receta se han agregado pan rallado y verduras picadas. También puede probar con arroz cocido, otros granos o cereales. Además, elija bollos de trigo integral; por lo general contienen un gramo menos de grasa que los bollos comunes o aquellos con calorías reducidas.

Si no puede conformarse con una hamburguesa sin queso, el queso suizo tiene 8 gramos de grasa por onza de queso, es decir, un gramo menos de grasa que el queso Cheddar, el Americano o el Monterey Jack que contienen 9 gramos. No obstante, los quesos con calorías reducidas como el Cheddar o el suizo contienen la mitad de grasa: 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada, mientras que la misma cantidad de mayonesa contiene 11 gramos de grasa.

Cubra la hamburguesa con lechuga de hoja oscura, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinaca.

1/2 taza de verduras picadas como cebollas amarillas, cebollines, calabacines italianos, perejil (puede estar saltado).

1/2 taza de pan rallado sazonado

1 1/2 de libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine las verduras con el pan rallado. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho tortitas de 3 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla. Coloque las tortitas en la parrilla de a 8 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine 5 a 6 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color.
- Porciones: 6 hamburguesas/para 6 personas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Vegetales a la parrilla

6 rodajas de berenjena de 1/2 pulg. (o use 2 berenjenas pequeñas)
2 calabacines italianos pequeños, en rodajas de 1/2 pulg.
2 cebollas pequeñas, en rodajas de 1/2 pulg.
6 champiñones, en rodajas
2 dientes de ajo, pelados y cortados
2 tomates pequeños, en cubos
aceite de oliva

- Caliente la parrilla. Rocíe los vegetales con aceite de oliva.
- Agregue la berenjena, cubra y cocine durante 5 minutos, retire y mantenga caliente.
- Llene la parrilla con zucchini, cubra y cocine durante 5 minutos, retire y mantenga caliente.
- Agregue la cebolla y los hongos, cubra y cocine durante 5 minutos. Agréguelos a los vegetales ya cocinados.
- Agregue el ajo en tajadas, cubra y cocine durante 1 minuto, revolviendo cuando sea necesario. Retire y agregue los vegetales ya cocinados.
- Añada los tomates en daditos a los vegetales calientes y revuelva.
- Porciones: Para 2 a 4 personas

Sirva como acompañamiento para carnes y pastas. O bien, sírvalos como sandwich de vegetales asados en un pan francés o pita.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de lomo de cordero, sin hueso
2 cucharaditas de romero fresco picado (o 1/2 cucharadita de romero seco)
pimienta negra molida, a gusto

- Cubra las chuletas con romero y pimienta
- Caliente la parrilla.
- Cierre la tapa y cocine 6 a 8 minutos si desea una chuleta con centro rosado y 9 a 11 minutos si la desea bien cocida.
- Sirva inmediatamente.
- Porciones: Para 4 personas

Pechugas de pollo con mostaza y limón

2 cucharadas de mostaza preparada
2 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharadas de jugo de limón
2 dientes de ajo picados
1 cucharadita de paprika
4 pechugas de pollo de 6 onzas, sin hueso ni piel

- Mezcle los primeros 5 ingredientes
- Agregue las pechugas de pollo y deje marinar en la refrigeradora por lo menos media hora.
- Caliente la parrilla.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parrilla y cierre la tapa. Cocine durante 7 a 9 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color.
- Retire y sirva.
- Porciones: Para 4 personas

Tilapia con tomates

2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cebollas pequeñas cortadas en cubos
2 dientes de ajo picados
2 tomates chicos picados
2 cucharadas de albahaca fresca picada o 1/2 cucharadita de albahaca seca
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de pimienta molida
1 cucharada de jugo de limón
1 libra de tilapia o cualquier otro filete de pescado blanco

- Caliente la parrilla.
- Salte la cebolla y el ajo en aceite durante 2 minutos, revuelva de vez en cuando.
- Agregue el tomate, la mitad de las hierbas y un poco de pimienta molida. Ponga el pescado encima y doble las partes delgadas para emparejar el grosor. Agregue el jugo de limón y el resto de las hierbas.
- Cubra y cocine 3 a 4 minutos.
- Retire el pescado y las verduras y coloque sobre un plato.
- Sirva con pan fresco o con arroz.
- Porciones: Para 3 a 4 personas

Bistec al estilo de la Polinesia

4 cucharadas de salsa de soja

2 dientes de ajo picados

2 cucharaditas de miel

3 8 onzas de bistec

- Mezcle los primeros 3 ingredientes.
- Coloque el bistec en la mezcla y deje marinar en la refrigeradora durante aproximadamente una hora.
- Caliente la parrilla.
- Coloque el bistec marinado en la parrilla caliente. Cierre la tapa.
- Cocine 6 a 9 minutos, o hasta que esté cocida.
- Porciones: Para 3 personas

NOTA: Para obtener más recetas vaya a **www.igrillwithgeorge.com**.

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Por qué la luz indicadora se enciende (ON) y se apaga (ON y OFF)?	Como se describe en el manual, la luz de indicadora se enciende (ON) para indicar cuando se calientan los elementos de la parrilla. La luz indicadora se apaga (OFF) cuando se alcanza la temperatura adecuada. El termostato tendrá este ciclo de encendido y apagado (ON/OFF) durante todo el proceso de cocción para mantener la temperatura adecuada.
2. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego limpie bien con una esponja o paño húmedo.
3. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman?	Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman. Asegúrese de haber precalentado la Parrilla, lea las instrucciones de precalentamiento antes de colocar la comida en la placa de cocción.
4. ¿Puedo cocinar carne en brochetas en la parrilla de George Foreman?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente use pinchos de madera. Le recomendamos dejar en agua los pinchos para brochetas durante alrededor de 20 minutos. Ello evitará que los pinchos se quemen.
5. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman?	Precaliente la parrilla. Coloque las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 3-1/2 minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.
6. ¿Se puede preparar croquetas de papas y cebollas doradas en la parrilla George Foreman?	Sí, precaliente la parrilla. Agregue las croquetas de papas y cebollas doradas en la superficie de la parrilla, cierre la tapa y cocine durante alrededor de 10 minutos o hasta que empiecen a chisporrotear.
7. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 6 a 8 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Alcance de la garantía: Se garantiza que este producto carecerá de defectos en los materiales o la mano de obra durante el periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra. Se extiende la garantía de este producto solamente al consumidor comprador original del mismo y no es transferible. Durante el periodo de un (1) año de la garantía, a partir de la fecha de compra original, nuestro Centro de Reparaciones (1) reparará el producto ó (2) lo cambiará por un modelo reacondicionado comparable, quedando la decisión a su entero criterio. Estos recursos son los únicos que tiene el comprador en virtud de esta garantía.

Servicio de garantía: Para obtener el servicio de garantía, deberá llamar a nuestro número especial para dicho tipo de servicio, 1-800-233-9054, para obtener instrucciones sobre cómo enviar el producto, ya sea en su envoltorio original o con un empaque que le brinde el mismo grado de protección, al Centro de Reparaciones que se indica a continuación. Deberá adjuntar una copia del recibo de compra o alguna otra constancia de compra que demuestre que reúne las condiciones para la cobertura por garantía.

Para devolver el producto, envíelo a: **Para comunicarse con nosotros,** sírvase escribir, llamar o envíenos un mensaje por correo electrónico a:

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
E-mail: consumer_relations@toastmaster.com

Qué no cubre la garantía: Esta garantía no cubre aquellos daños que sean el resultado de uso irrazonable, accidente, uso comercial, mantenimiento inadecuado o cualquier otro daño ocasionado por algún otro motivo que no sean defectos en el material o la mano de obra durante el uso normal del producto por parte del consumidor. Esta garantía no tiene validez si se ha modificado el número de serie o si se lo ha quitado del producto. Esta garantía es válida únicamente en los Estados Unidos y Canadá.

LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS: NO SE ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS O DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO.

DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: SALVO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUSO, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y APTITUD PARA UN DETERMINADO PROPÓSITO O USO DE ESTE PRODUCTO ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños indirectos, especiales o derivados, o permiten limitaciones para la duración de las garantías implícitas, por lo tanto es probable que las limitaciones o exclusiones antes mencionadas no correspondan en su caso. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos en virtud de las leyes de su jurisdicción.

Para obtener más información sobre nuestros productos, visite nuestro sitio web:
www.igrillwiththageorge.com.

Impreso en China

Rev. 7/07

©2007 George Foreman.

George Foreman est une marque déposé

Todos los derechos reservados